

**Food, guest service and
hotellerie is identity – it's the
most revealing thing about you,
about your culture, where you
come from, how you live, what's
important to you.**

Corey Lee of Benu, San Francisco

APERITIF

HAUSGEMACHTE SÄFTE

Himbeer
5

Schwanen Limo „gekühlt“
Veran Zitrone, Soda
6

Holunder
4

Minze
4



Prosecco
Tenuta Giol
Venetien, Italien, NV
7

Prosecco
mit Holunder, Minze oder Tagetes
8

Crémant d'Alsace Rosé
Domaine Valentin Zusslin
„Pinot Noir“
Orschwih, Elsass, F
10

Pastis
6

Cynar*
6

Campari*
6

Martini*
6

Sherry*
6

Americano*
14

Negroni*
16

GLASWEISE

WEISS

Grüner Veltliner 2017
„Hinterberg“
Toni Schmid
Straning, Weinviertel, NÖ
7

Riesling 2019
„Stettener Schilfsandstein“
Weingut Beurer
Kernen im Remstal, BW, D
8

Rotgipfler „Anning“ 2020
Weingut Stadlmann
Traiskirchen, Thermenregion, NÖ
7

Weissburgunder 2016
„Want ed 03“
Kloster am Spitz
Purbach, Neusiedlersee, Bgld.
9

ROSÉ

Bioweingut Harm 2021
„Zweigelt“
Krustetten, Kremstal, NÖ
7

ROT

Pinot Noir „Vom Schloss“ 2017
Graf Hardegg
Seefeld Kadolz, Weinviertel, NÖ
7

Zweigelt „Olivin“ 2014
Georg Winkler-Hermaden
Kapfenstein, Südost Stmk.
7

Blaufränkisch 2015
„Langer Atem“
Hans Peter Harrer
Neusiedl, Neusiedlersee, Bgld.
9

Sankt Laurent 2017
„Schafleiten“
Judith Beck
Purbach, Neusiedlersee, Bgld.
8

SÜSS

Eiswein 2007
„Grüner Veltliner“
Weingut Mehofer
Neudegg, Wagram, NÖ
10

Chenin Blanc „Le Mont“
Moelleux 2003
Domaine Huet
Vouvray, Loire, F
12

VORSPEISEN

Das kurz angebratene Brot
„RoggenSauerteig“
gesalzener Joghurt
#biohoflingenhel
Radieschen und Schnittlauch
Japanischer Wasserpfeffer
#wildweibergarten
16

Die Gartengurke
nudelig, mariniert, geliert
und mit saurer Sahne
Das Rind von Reinhard Schneider
„hausgesurtes Mostbröckle“
Borretsch #wildweibergarten
18

Sommerliche Salate „erfrischend“
#solawi
Gemüse und Kräuter
10

Der leicht gebeizte Saibling
zweierlei Marille und Sellerie
hausgemachtes Matze
African Blue Basilikum
#wildweibergarten
19

SUPPEN

Suppe vom JungRind
und Wurzelwerk
Dinkel KräuterFlädle
8

Gekühlte Erdäpfel-KräuterSuppe
gehacktes gestocktes Eiweiß
Blüten und Kräuter
#wildweibergarten
9

Gewärmte MolkeSuppe
Mozzarella #biohoflingenhel
Erbse, Ebsenschoten
#wildweibergarten
Minze
10

HAUPTSPEISEN

Die SommerZwiebel #solawi
glasiert, im Rotwein geschmort,
gebacken, BrotCreme
JungzwiebelGrün
26 / kl Portion 21

Handgedrehte Tortellini
in brauner Butter
passierte Karotte
Sud von Purple Haze Karotten
SalbeiCrunch
28 / kl Portion 23

Der KönigsKabeljau „Wildfang“
in OlivenÖl confiert
Kompott von Zucchini
und Fenchel #solawi
Tomaten #vetterhof
Ölrauke #wildweibergarten
37 / kl Portion 30

Das Huhn von Sandra Felder
„auf der Haut gebratene Brust“
Kohlrabi und
ErdäpfelSchupfnudeln
Kräuter im Jus
#wildweibergarten
39 / kl Portion 32

Käsknöpfe
„Bregenzerwälder Art“
in der Holzgapse serviert
sommerlicher Salat
23 / kl Portion 18

Cordon Bleu vom BioSchwein
Schnittsalat
#wildweibergarten
27

QUERBEET

Wie schon Rudi Carrell sagte:
Lass dich überraschen.

Wir suchen für Euch aus, Ihr entspannt.
Vegetarisch geht auch. 65 p.P.

Für den ganzen Tisch.

DESSERT

Himbeer Rose
Pistazie & Vanille
geschabter HimbeerSaft
18

gebackene Schoko Praline
Schoko Crumble
marinierte & geeiste Karotte
17

Kaiser:innenschmarren
Apfelmus
16 / kl Portion 13

hausgemachte Strudel*:

Apfel
5

Marille
6

WIR LIEBEN EIS

Eis hausgemacht
Sauerklee, Sig, Basilikum
3 pro Kugel

Sorbets hausgemacht
Himbeer, Lindenblüte, Marille
3 pro Kugel

Gerührter Eiskaffee
9



#mitvoranmeldung

WILDE WEIBER MENÜ

Überraschungsmenü in 5 Gängen
gerne mit Weinbegleitung

5 Gänge 90 + Weinbegleitung 48

Täglich - außer Dienstag, Mittwoch
und Sonntag Mittag

Nur mit Voranmeldung. Gerne berücksichtigen
wir Allergien oder vegetarische Lebensweise.

NUR GUTES GIBT GUTES

Ohne ein hochwertiges Grundprodukt können selbst Franziska und Michael nichts Gescheites kochen. Uns geht es im Grunde darum! Von unseren Bauern & Produzenten erwarten wir Verständnis für unseren Qualitätsanspruch - dafür sind wir bereit einen fairen Preis zu zahlen.



Rind, Lamm & Ziege:

Julia & Josef Berlinger, Au
Marcus Lins, Dornbirn
Tauernlamm, Salzburg

Huhn:

Sandra Felder, Fluh, Bregenz

Molke, Topfen, Joghurt:

Biohof Lingenhel, Doren

Schwein:

Julia & Josef Berlinger, Au
Herbert Walser, Meiningen

Wildfleisch:

Jagd Schönenbach, Wildfang

Fisch:

Michi's frische Fische, Stmk.
Biologische Fischzuchten

Molkereiprodukte:

Julia & Josef Berlinger, Au
Sulzberger Biobäuer:innen

Obst und Gemüse:

SOLAWI Bezau
Bio Betriebe vom Bodensee

Eier & Dinkel:

Martinshof, Buch

Kartoffeln:

regionale Biobauern





HILDEGARD VON BINGEN – LEHRMEISTERIN DER WILDEN WEIBER

Das rechte Maß im Umgang mit Licht und Luft, mit Essen und Trinken, mit Arbeit und Muße, mit Schlafen und Wachen und mit Gedanken und Gefühlen. Das Hildegard-Konzept klingt einfach und ist einfach.

Die Geschichte der Hildegard von Bingen im SCHWANEN fing eigentlich schon bei meinen Großmüttern an. Sie kochten unbewusst nach ihren Regeln. Erst meine Mutter Antonia stellte den Bezug zu der Mystikerin und Naturärztin des Mittelalters her. Mit Verlaub war auch Hildegard von Bingen ein WILDES WEIB und alles andere als langweilig, wie vielleicht manche von Euch denken. Das Faszinierende an ihrer Ernährungslehre ist das Erlernen der Wirkung und des richtigen Einsatzes von Lebensmitteln. Gut kochen, gut essen und damit uns und unsere Gäste zu verwöhnen, ist unser Anspruch im SCHWANEN.

Die Hildegard-Küche verlangt höchste Qualität der Rohprodukte und fordert das rechte Maß in allen Bereichen des Lebens. Gesunder Genuss ist kein Widerspruch, sondern eine zeitgemäße Art des Kochens!

Dinkelmehl

statt Weizenmehl

Galgant

Herz, Kreislauf, Kopfschmerzen

Ysop

Frohmacher

Bertram

stärkt die Abwehr

Fenchel

gegen Kraftlosigkeit

Himbeeren

Erkältung, Superfruit



#WILDEWEIBERGARTEN

„Gärten dieser Art habe ich in Amerika gesehen und mir für den Schwanen lange gewünscht. Der Vorteil ist, dass das Produkt von der Aussaat bis zur Ernte in unseren Händen liegt und wir absolute Kontrolle über die Qualität haben. Wir ernten täglich und können somit noch saisonaler kochen und die Qualität ist unvergleichlich.“

Emanuel Moosbrugger

Begeisterung und Faszination – das ist der Schwanen mit der Wilden Weiber Küche.

Aus dem Gästebuch: Gabriela & Peter - Mai 2018

Biohotel Schwanen
Emanuel Moosbrugger
Kirchdorf 77, 6874 Bizau (AT)
0043 5514 2133
emanuel@biohotel-schwanen.com
www.biohotel-schwanen.com



Slow Food®



Unser Bio-Sortiment wird durch
die Austria Bio Garantie überprüft.